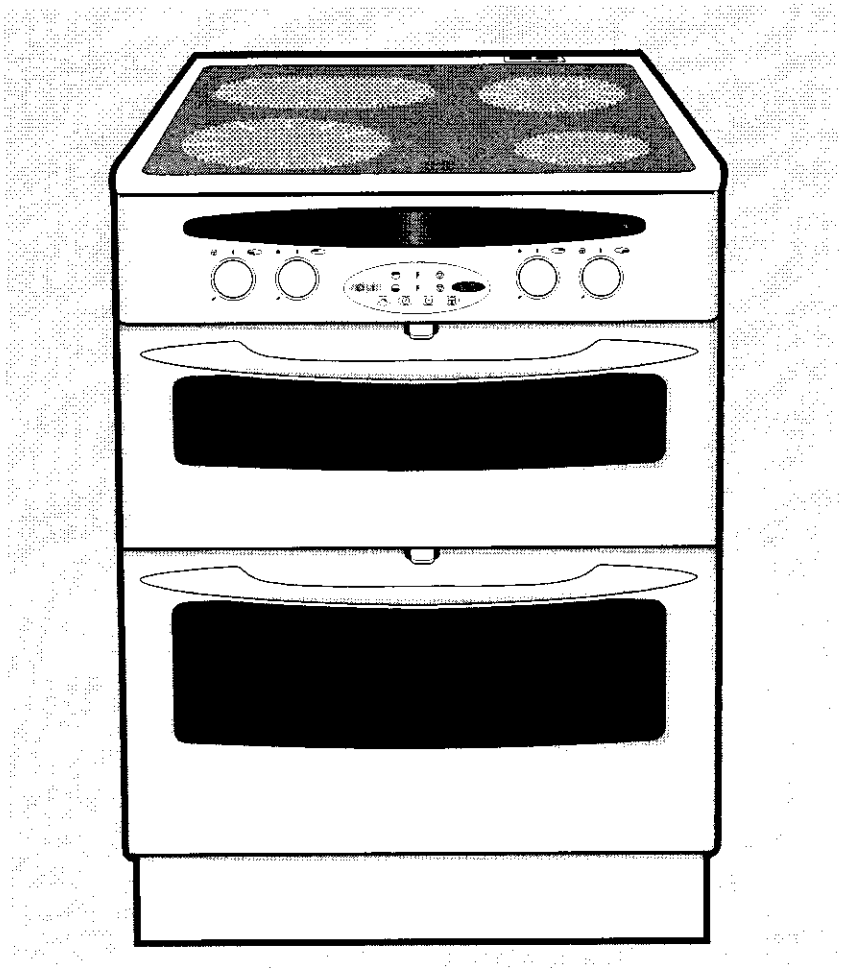
Husqvarna

BRUKSANVISNING

NO



REGINA CONNAISSEUR MAX

QSG 659

Innholdsfortegnelse

For brukeren

Generelt 3

Gjør deg kjent med:
Komfyren 4
Brytere og knapper 4
.. knapper for ovnene 5
.. knapper for tid og termometer 6
.. generell «knappologi» 6
Glasskeramikktoppen 7
Ovnene 7
Sikkerhetsutstyret 8

Før du tar komfyren i bruk:
Stille inn klokken 9
Rengjøre tilbehøret 9
Brenne av ovnene 9

Slik bruker du:
Klokken 10
Signaluret 10
Koketoppsperre 11
Glasskeramikktoppen 11
Kok-/steking 12
Bruk uten automax 13
Endring av sonestørrelse 13
Automatisk frakopling 14
Valg av kasserolle/stekepanne 14
Dørsperrene 15
Ovnene
.. funksjonslås 15
.. bruk 16
Ovnstemperaturen 16
Den lille ovnen 16
Den store ovnen 17
Slå av ovnen 17
.. steketermometer 18
.. verdt å vite om funksjonene 19

Slik vedlikeholder og rengjør du:
Generelt 22
Glasskeramikktoppen 22
Ovnene 22

Tekniske opplysninger 25
Service 26

Råd og tips ved:
Praktiske problemer 30
Tekniske problemer 31

Tabell for:
Baking 32
Grilling og matlaging 33
Gratinering 34

Kassering 35

For installatøren

Utpakking 24
Tilbehøret 25

Tekniske opplysninger 25

Installasjon
Endring av sokkelhøyde og -dybde 27
Vatring/justering 28
Montering av sikkerhetsutstyr 28
Elektrisk tilkopling 29

Generelt

Utviklingen av komfyrer går framover. Du kan ikke alltid bruke din nye komfyr som den gamle. Les nøye gjennom bruksanvisningen og gjør deg kjent med din nye komfyr og dens funksjoner.

Dette er et sikkerhetssymbol. Legg spesielt vekt på tekst merket med dette symbolet slik at du ikke unødig skader deg selv, andre eller komfyren.

Hvis du bruker og steller komfyren din riktig, kommer du til å ha glede og nytte av den i lang tid. Du finner våre anbefalinger for plassering av plater, temperaturer osv. i slutten av bruksanvisningen. Komfyren er beregnet på bruk i vanlig husholdning. Husk å ta vare på bruksanvisningen. Den må følge komfyren dersom den selges eller overdras til en annen person.

Dette symbolet står for små praktiske tips du kan ha stor nytte av.

Ta gjerne kontakt med oss dersom du har kommentarer eller spørsmål om komfyren og hvordan du bruker den. Du finner vår adresse og telefonnummer på baksiden av omslaget.

Barn og komfyr

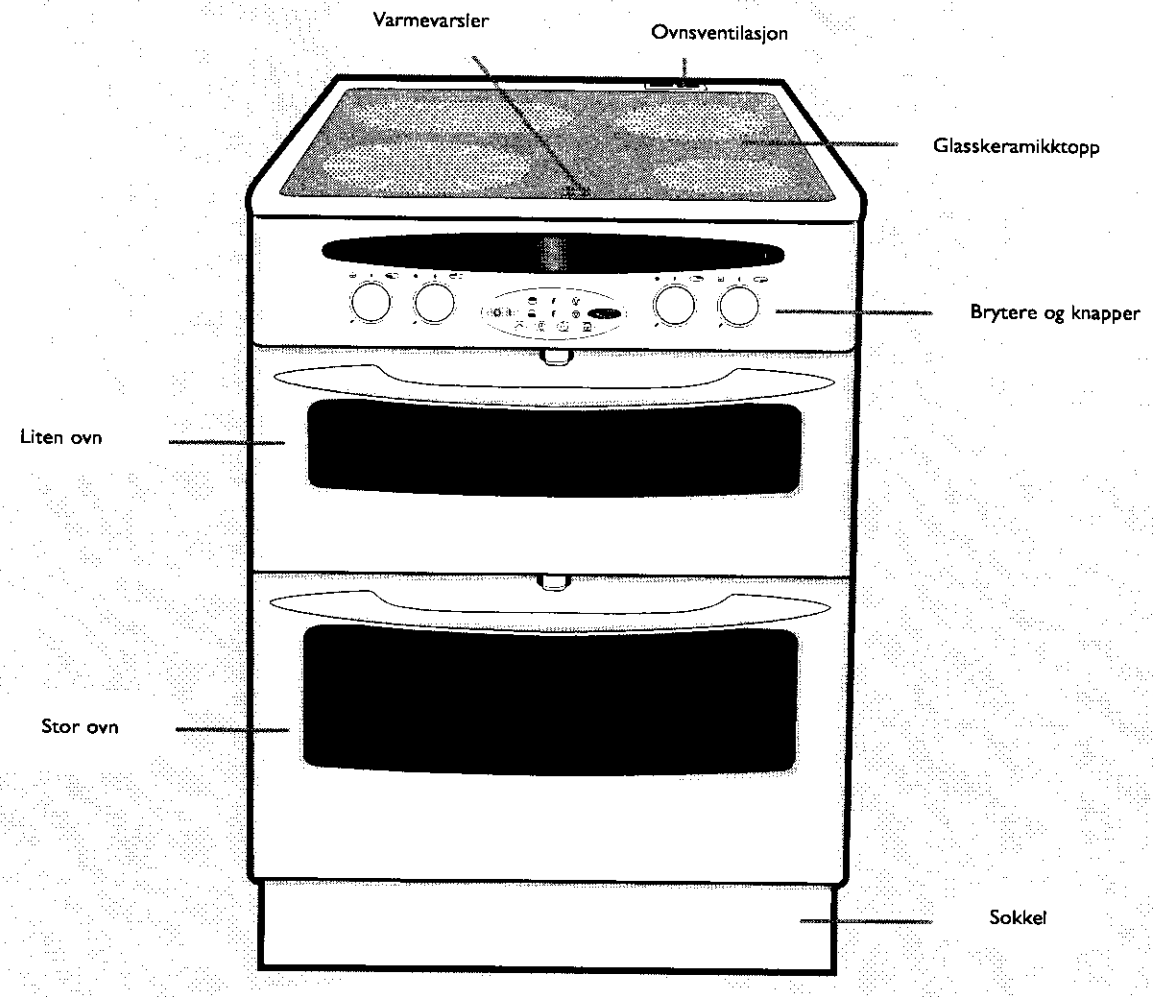
Barn er nysgjerrige av natur og interesserer seg for det meste, inklusive komfyrer. Vi vil for sikkerhets skyld få understreke noen punkter som du bør tenke over dersom du har barn eller besøk av barn.

- Tippesikringen er montert (se side 28).
- Det bør være minst 40 cm benkeplass på begge sider av komfyren for å ha god avstillingsplass.
- Dørsperrene er i funksjon (se side 15).
- Kasserollevernet, tilleggsutstyr, er montert (se side 28)
- Lås ovnenes funksjonslås (se side 15).
- Aktiver koketoppsperren (se s. 11).

La dem gjerne hjelpe til under oppsikt, men lær dem at kokekar, varmesoner og ovner blir meget varme og beholder varmen en stund etter bruk. Berøring kan forårsake brannskader!

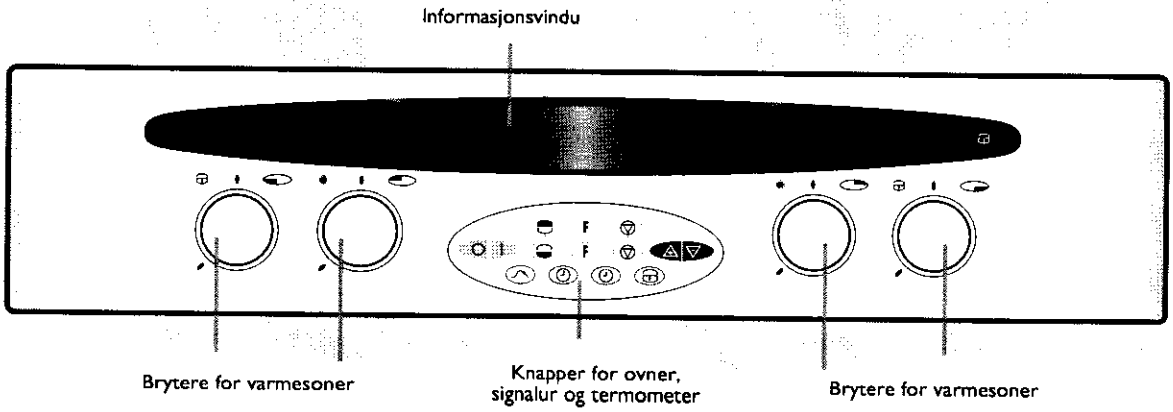
Gjør deg kjent med:

Komfyren

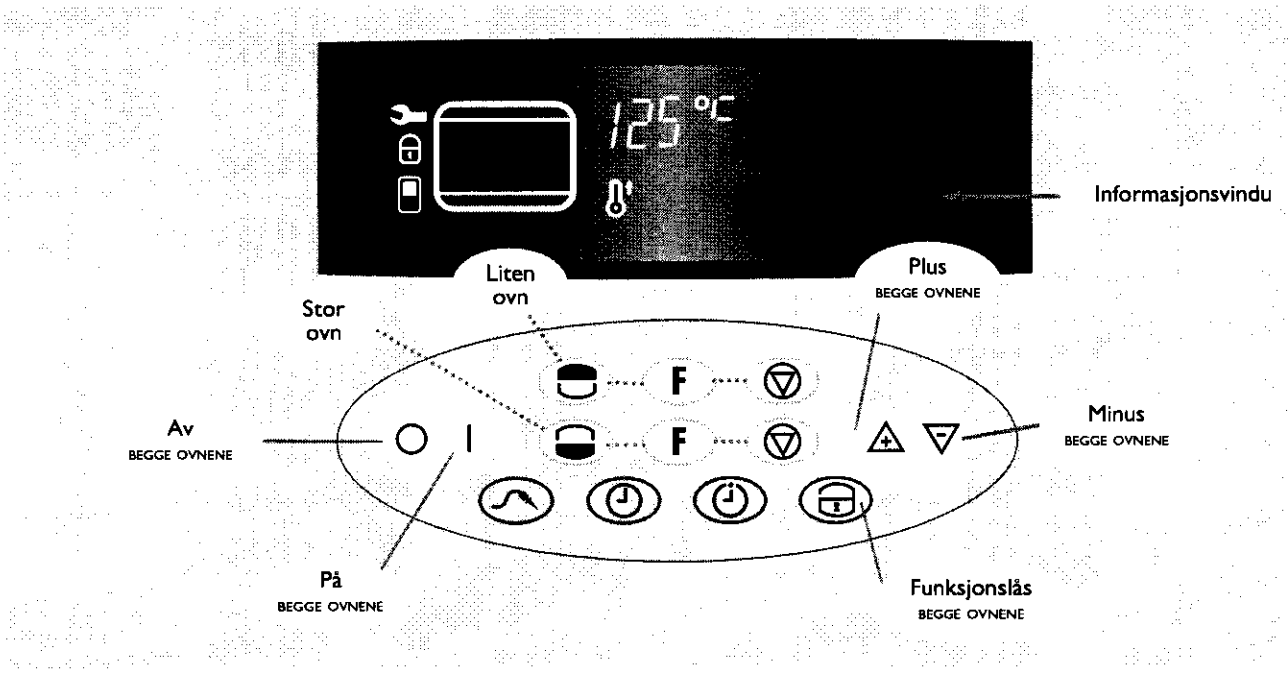


Komfyren har hjul bak for å lette flytting av komfyren ved rengjøring. Ta tak i dørhåndtaket på ovnen (ikke åpne døren), løft forsiktig og dra komfyren ut.

Brytere og knapper



.. knapper for ovnene



Begge ovnene

Knappsymbol

Symbol i informasjons-vinduet

PÅ

Funksjonslås

AV

Lille ovnen (øvre)

På

Over-/undervarme med automatisk hurtigstart

Gratinering

Pai-innstilling

Belysning

Av

Store ovnen (nedre)

På

Over-/undervarme

Varmluft

Varmluftsgratinering

Grill

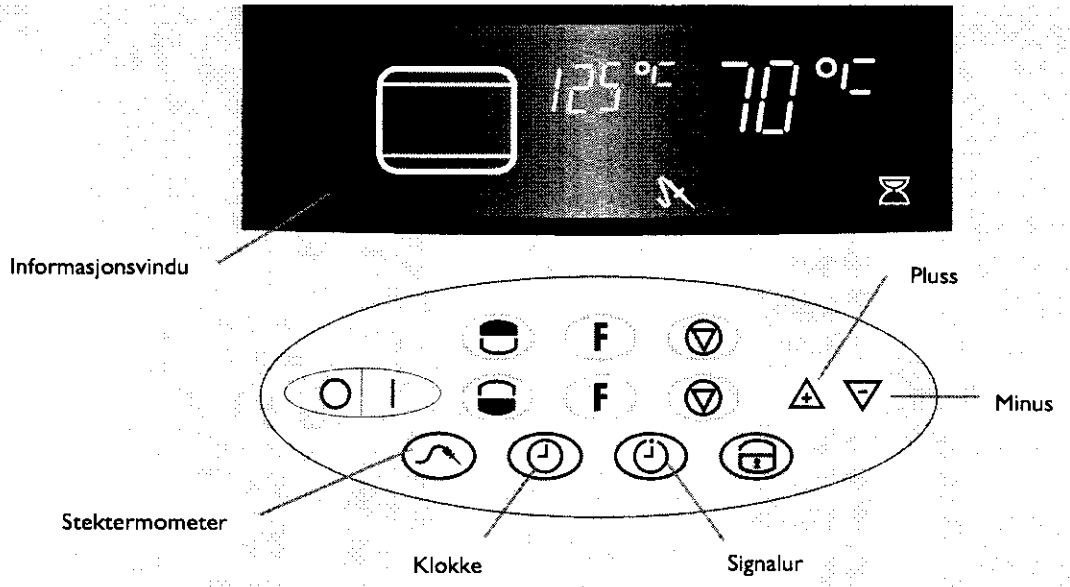
Gratinering

Belysning

Av

Dersom begynner å lyse i informasjonsvinduet, må du ta kontakt med servicekontoret.

.. knapper for tid og termometer



Knapper

Klokke

Steketermometer, stor ovn

Steketermometer kan ikke brukes

Signalur, timer:minutter

Pluss, tid eller temperatur

Minus, tid eller temperatur

Informasjonsvinduet

Dersom begynner å lyse i informasjonsvinduet, må du ta kontakt med serviceavdelingen.

.. generell «knappologi»

Trykk på en knapp, og et symbol begynner å blinke i informasjonsvinduet. Slipp deretter knapper før du trykker på neste. Så lenge symbolet blinker kan du stille inn eller endre en funksjon. Seks sekunder etter innstillingen lyser symbolet kontinuerlig.

Når ovnenes funksjonslås er låst, må du av sikkerhetshensyn holde en knapp inne samtidig som du trykker på neste.

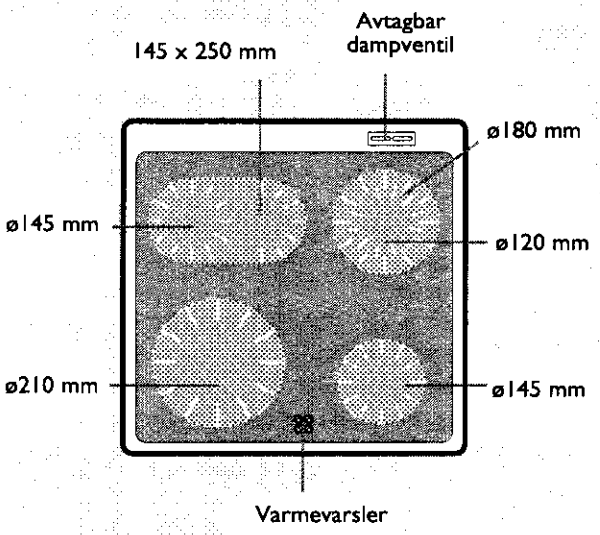
Glasskeramikktoppen

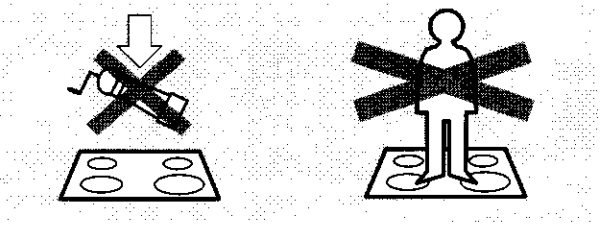
Toppen har 4 varmesoner

- min/maks **STØRRELSE** på de bakre sonene.
- informasjon om sonen i informasjonsvinduet.
- **AUTOMAX** oppvarmingsautomatikk innebærer at du ikke behøver å stille bryteren på høyeste temperatur for senere å skru den ned til passe nivå for videre koking/steking. Sonen starter på høyeste varme og stiller seg automatisk til valgt temperatur etter en stund. Du kan velge bort automaxen etter behov.
- **VARMEINDIKATORER.** En lampe ved hver sone lyser dersom sonen er varmere enn ca. 55 °C, selv etter at sonen er slått av.
- **AUTOMATISK** avstenging etter en tid. Jo høyere varme, jo tidligere slås sonen av.
- **KOKETOPPSPERRE** som bryter strømmen til koketoppen. Dersom noen vrir en bryter, skjer ikke annet enn at ordet «SAFE» (sikker) lyser i informasjonsvinduet.

Når du slår på en sone, lyser den i kortere og lengre perioder avhengig av bryterens innstilling. Selv ved maks. innstilling slokner sonen i blant, men da for å forhindre overoppheting.

Glasset i toppen er hardt, glatt, bestandig mot varme, kulde og temperatursjokk, men i likhet med alt glass, følsomt overfor slag. Unngå derfor å ha noe stående over komfyren, f.eks. en krydderkvern, som kan falle ned og slå sprekker i toppen. Du må heller ikke stå på glasskeramikktoppen. Den er ikke beregnet på unormal belastning.





Ovnene

Du finner opplysninger om hvordan du bruker de elektroniske funksjonene under «Slik bruker du:», samt i tabellene bak i bruksanvisningen. Du kan velge mellom følgende funksjoner:

LILLE OVNEN

- Over-/undervarme (med automatisk hurtigstart)
- Gratinering
- Pai-innstilling
- Belysning.

STORE OVNEN

Over-/undervarme

Varmluft

Varmluftsgratinering

Grill

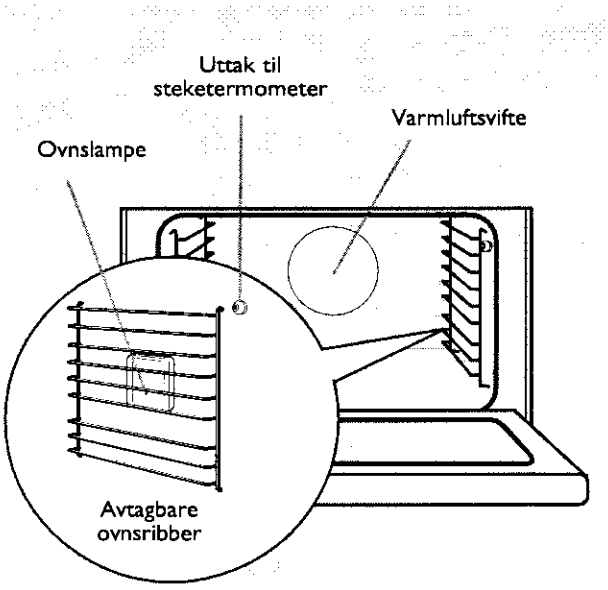
Gratinering

Belysning.

Viften, som starter og stanser automatisk når ovnen er i bruk, brukes til å avkjøle de elektroniske komponentene.

Ovnene har en funksjonslås for økt barnesikkerhet. Katalyse-emaljen på ovnsveggene er porøse og er til en viss grad selvrensende. Ovnsbunnen derimot er i glatt og noe hardere emalje slik at du skal kunne skrape bort flekker med f.eks. en stekespade.

Ovnsdøren består av en indre og ytre del med varmereflekterende glass for å gi lavere overflatetemperaturer. Ved rengjøring kan du fjerne det ytterste glasset, se under «Slik vedlikeholder og rengjør du:»



Antallet pærer og rillenivåer varierer avhengig av størrelsen på ovnen. Varmluftsvifte og steketermometer finnes kun i den store ovnen.

Sikkerhetsutststyret

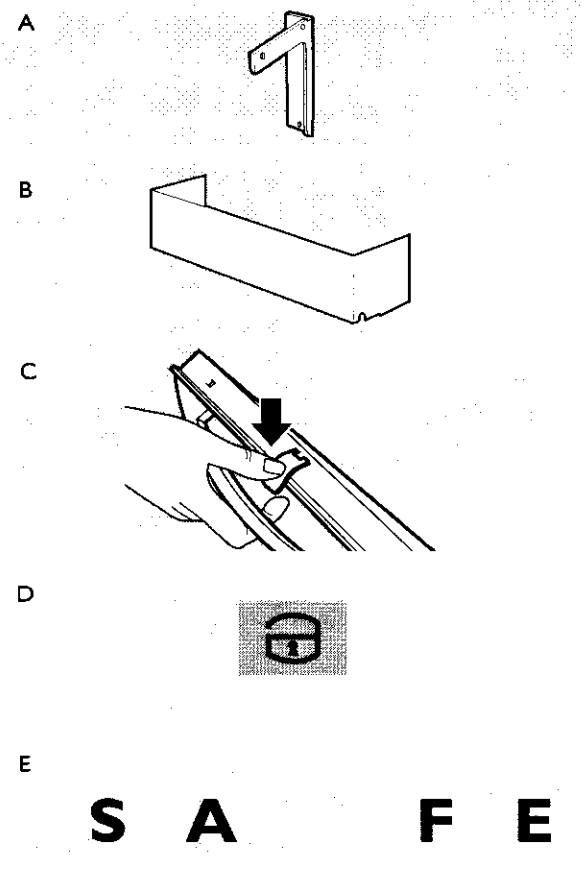
TIPPESIKRINGEN (A), monteres for at komfyren ikke skal kunne velte ved unormal belastning, f. eks. hvis et barn setter seg på en åpen ovnsdør. Tippesikringen er kun i funksjon når komfyren er skjøvet på plass.

KASSEROLLEVERNET (B), monteres for at det skal bli vanskeligere for barn å nå opp til f.eks. en varm kasserolle.

DØRSPERREN (C), gjør det vanskeligere for barn å åpne døren. Ved levering er sperren innkoplet, men kan koples ut ved behov (se s. 15).

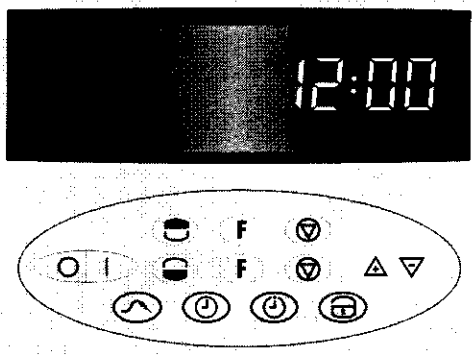
Når ovnenes **FUNKSJONSLÅS (D)** er låst, gjør du det vanskeligere for barn å «bruke» ovnene. Dersom noen ved en feiltakelse trykker på en ovnsknapp, skjer det ingenting. Dette fordi man er nødt til å holde to knapper inne samtidig for å sette på eller endre en funksjon, og det har små barn vanskelig for å klare.

Det er vanskeligere for barn å «bruke» koketoppens varmesoner dersom **KOKETOPPSPERREN (E)** er på. Varmesonen slås ikke på om noen skulle vri på en bryter, men «SAFE» lyser i informasjonsvinduet inntil bryteren nullstilles.



Før første gangs bruk:

Stille inn klokken



Den forhåndsinnstilte tiden 12:00 blinker i informasjonsvinduet når komfyren koples til strømnettet. Still klokken inn på riktig tid dersom det ikke ble gjort ved installasjon.

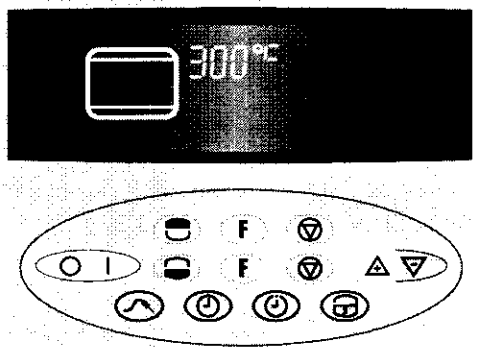
1. Trykk på . Kolonet i 12:00 blinker.
2. Trykk deretter på eller til aktuell tid i timer og minutter vises i informasjonsvinduet. Hastigheten er lav i begynnelsen, men øker etter hvert.

Rengjøre tilbehøret

Vask plater, langpanne m.m. med varmt vann, tilsatt håndoppvaskmiddel. Skylles og tørkes tørt.

Brenne av ovnene

Hold barn under oppsikt! Komfyren blir meget varm.



Ovnsdørene skal være lukket. Brenn av ÈN ovn om gangen:

1. Trykk først på .

2a. **LITEN OVN:** Trykk på . Du kommer automatisk til over-/undervarme.

2b. **STOR OVN:** Trykk på og . Du kommer automatisk til over-/undervarme.

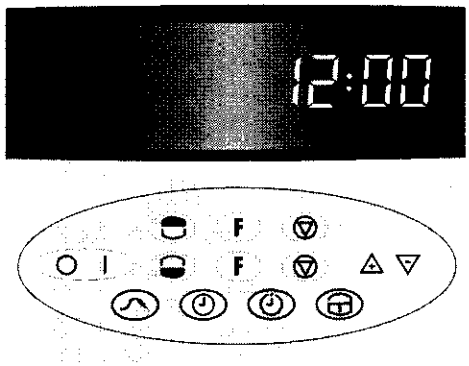
3. Trykk på til informasjonsvinduet viser 300°C.
4. Ventiler godt i kjøkkenet. Trykk på når lukt- og røykutvikling har opphørt.
5. Tørk av ovnen, døren og stigene med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel. Tørkes tørt.

Slik bruker du:

Klokken

Innstilling/endring

1. Trykk på . Kolonet blinker.
2. Trykk på eller til ønsket tid vises i informasjonsvinduet.

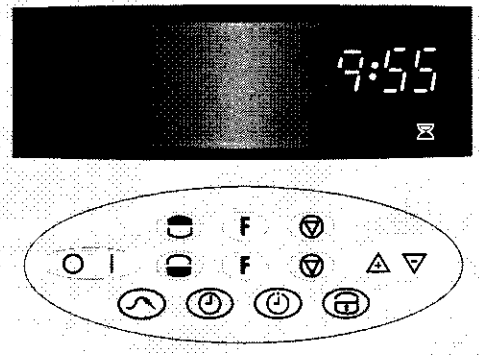


Signaluret

Innstilling/endring

Du kan stille inn tiden fra 1 minutt til 9 timer og 59 minutter.

1. Trykk på . Symbolet blinker.
2. Trykk deretter på eller til ønsket tid vises i informasjonsvinduet.



Slå av signaluret

Når tiden er omme begynner å blinke samtidig som signaluret ringer. Trykk på . Ringingen opphører og symbolet fjernes. Signaluret slår seg ellers av automatisk etter to minutters ringing.

Nullstilling

Trykk på to ganger for å nullstille signaluret.

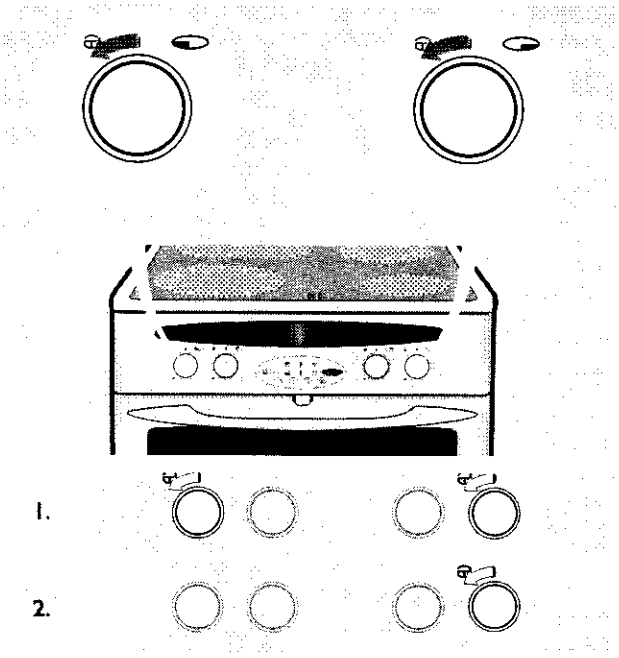
Koketoppsperre

Den røde «lampen» i informasjonsvinduet ved sikringssymbolet lyser når koketoppsperren er aktivert. Koketoppsperren **AKTIVERES** på følgende måte: Vri de to bryterne for de fremre sonene samtidig *mot urviseren*. Varmesonen slås ikke på om noen skulle vri en bryter, men «**SAFE**» lyser i informasjonsvinduet inntil bryteren nullstilles.

Slik **BRUKER** du den **SPERREDE KOKETOPPEN**: Vri de to bryterne mot urviseren og slå deretter på en hvilken som helst sone.

Sperren er nå opphevet, og koketoppen kan brukes som vanlig. Koketoppen sperres 10 sekunder etter at du har slått av samtlige varmesoner.

Ønsker du å **DEAKTIVERE** koketoppsperren, går du fram på følgende måte: Vri de to bryterne for de fremre sonene samtidig *mot urviseren*. Vri deretter en av bryterne mot urviseren. Du kan nå bruke koketoppen som vanlig.



Glasskeramikktoppen

Bruk aldri en sprukket glasskeramikktopp. Væske kan ved rengjøring og/eller ved overkoking trenge ned til strømførende deler. Kople fra komfyren og kontakt vår serviceavdeling for reparasjon.

Frityrkoking, smelting av fett, parafin eller annet lettantennelig produkt må aldri stå uten tilsyn. Ved en eventuell brann, nullstiller du bryterne på komfyren og slår kjøkkenviften av. **KVEL ILDEN MED ET LOKK**, bruk aldri vann.

Legg ikke aluminiumsfolie, plast osv. på platetoppen. En varm varmesone kan få papiret/plasten til å brenne/smelte.

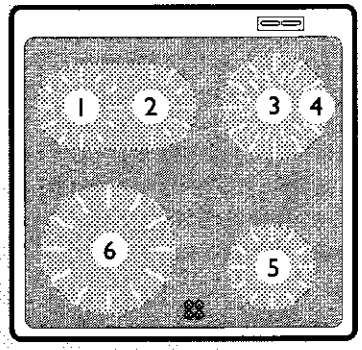
Varmesonene styres med såkalte «knappebrytere». Bryteren «spretter» ut når du trykker på den. Still inn **DIREKTE** det trinnet du vanligvis bruker ved videre koking/steking. Vri bryteren **MED URVISEREN** til ønsket trinn mellom 1 og 8. I informasjonsvinduet lyser vekselvis A og sifferet for valgt trinn så lenge automaxen er innkoplet. Etter innstilling kan bryteren trykkes inn igjen. **NULLSTILL** bryteren **MOT URVISEREN** etter bruk.

Hvor lenge varmesonen er innkoplet på høyeste varme, er avhengig av hvilket trinn du har valgt for videre koking/steking.

TRINN	1	2	3	4	5	6	7	8	9
AUTOMAX ca minutter	1	3	5	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	–

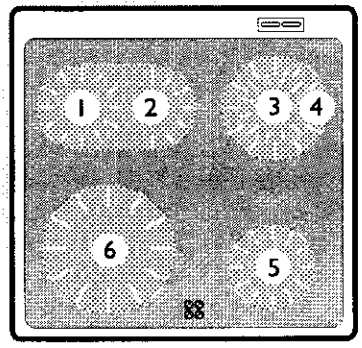
Generelt brukes trinn 1–5 til koking og trinn 6–8 til steking. Trinn 1 anbefales for å holde maten varm. Som alltid må du prøve deg fram til det trinn og den varmesone som passer deg og dine kokekar best. Nedenfor gis en liten veiledning over anbefalt trinn og varmesone. Hver sone har et nummer i tabellen (se bilde).

KOKING	Antall porsjoner	Sone nr.	Trinn	1 porsjon
Grøt (havre, rug)	2	1,5	3	
	4	4	3	
Poteter	2–4	1,5	3-4	3 st
Ris	2	1,5	2	3/4 dl
	4	1,5	3	
	4-6	4	3	
Rotfrukter	4–8	4	4-5	
Smelte smør		1,5	1	
Smelte sjokolade		1,3,5	1	



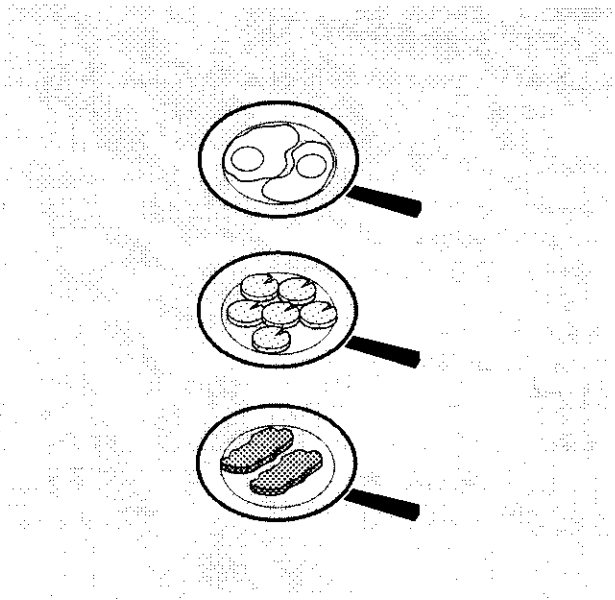
Bruker du lokk, reduseres energiforbruket.

STEKING	Sone nr.	Trinn
Entrecôte	4	7–8
	6	7–8
Svinekoteletter	4	6
	6	6
Kjøttkaker	4	6–7
	6	6–7
Pannekaker	4	7
	6	7
Poteter, rå	4	6
	6	6
Speilegg	4	6–7
	6	6–7



TIPS VID STEKING

Ta margarin/smør i stekepannen og sett bryteren på anbefalt trinn. Fargen på fettets bunnfall forteller deg når du kan begynne å steke. Det er lett å se fargen på bunnfallet dersom du trykker stekespaden mot bunnen av pannen når fettet har sluttet å frese.



Svakt brunt fett. Passer til steking av f.eks. egg, løk, rå potet, koteletter og biffer, samt hele fisker.

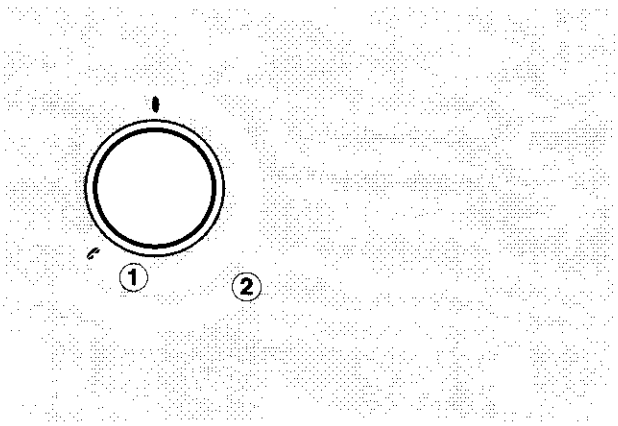
Brunt fett. Passer til det meste som skal stekes. Pannekaker, retter av farsedeig, pølser, sild, tynne fiskefileter, grytekjøtt osv.

Sterkt brunt fett. Passer til steking av kjøtt i tynne skiver samt benløse fugler. Vær forsiktig så fettet ikke blir brent!

Bruk uten automax

Følg disse punktene dersom du ønsker å styre temperaturinnstillingen selv:

1. Vri bryteren med urviseren til det ovale symbolet på panelet (klokken 8).
2. Vri deretter tilbake til et trinn mellom 1-9, der 9 er varmest. Når sonen brukes, lyser valgt trinn i brytervinduet. NULLSTILL bryteren MOT URVISEREN etter bruk.



Vanligvis kan du koke opp på høyeste trinn for deretter å koke videre på et lavere trinn. Etter en tid lærer du deg å velge rett innstilling etter kokekar, mengde og innhold.

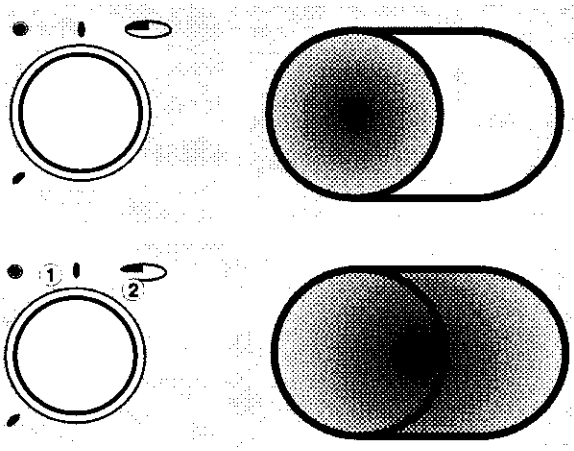
Endring av sonestørrelse

Min

Vri med urviseren til ønsket temperaturinnstilling.

Max

1. Vri bryteren med urviseren forbi ◉ etter tallet 12.
2. Vri deretter tilbake til ønsket trinn mellom 1 og 9. Sonen går automatisk tilbake til den minste størrelsen.



Automatisk frakopling

Av sikkerhetsårsaker koples strømmen fra koketoppen etter en stund (1,5–6 timer). Jo høyere temperaturinnstilling sonen er innstilt på, jo raskere frakoples strømmen.

TEMPERATUR-INNSTILLING	1–2	3–4	5	6–9
FRAKOPPLING ca. timer	6	5	4	1.5

Når tiden for ÉN varmesone er gått ut, slukkes alle soner som er i bruk. Inntil bryteren er nullstilt, vil du i brytervinduet for disse sonene se en strek.

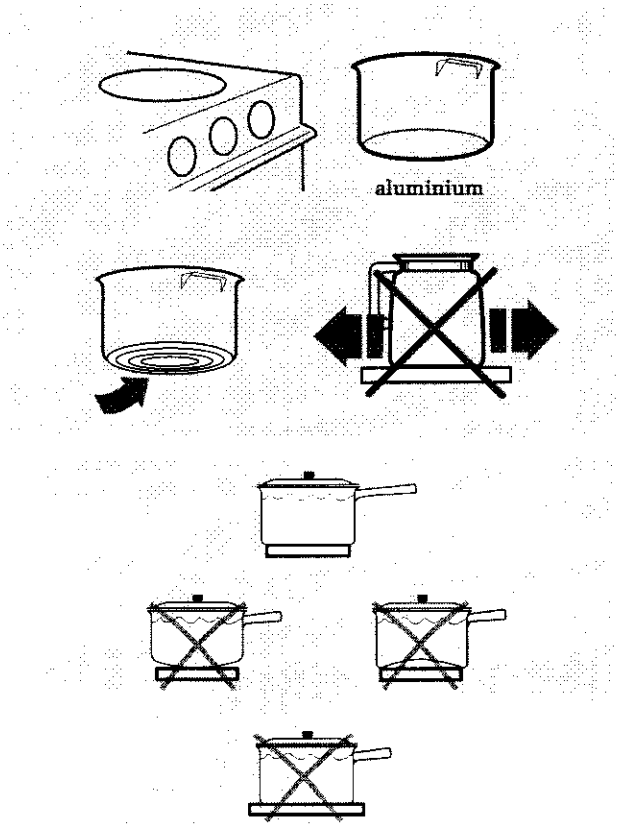
Valg av kasserolle/stekepanne

En komfyr med glasskeramikktopp stiller større krav til dine kokekar enn en komfyr med kokeplater. Følgende er verdt å vite:

- Kontroller kokekarets bunn. Kokekar med konveks bunn (buet utover), har lett for å snurre rundt på glasskeramikktoppen og gir dårlig varmekontakt.
- Aluminium har gode varmelederegenskaper, men kan etterlate seg sølvlignende flekker på toppen. Flekkene fjernes med vedlagte rengjøringsmiddel.
- Kasseroller og kanner i glass med emaljert eller grovmønstret bunn kan, hvis de dras frem og tilbake, slite mer på toppen enn andre typer bunner.

Ved nyanskaffelse av kasseroller er det mest hensiktsmessig å velge en rustfri type med sandwich-bunn, dvs. at bunnen består av flere lag av ulike metaller. For å spare tid og dermed strøm, bør kasserollens/stekepannens bunn være:

- Minst like stor som sonen. Dersom kasserollen har for liten bunn, brenner maten seg lettere fast på toppen hvis det koker over.
- Finmønstret
- Svakt konkav (buet innover) siden bunnen retter seg ut ved oppvarming.



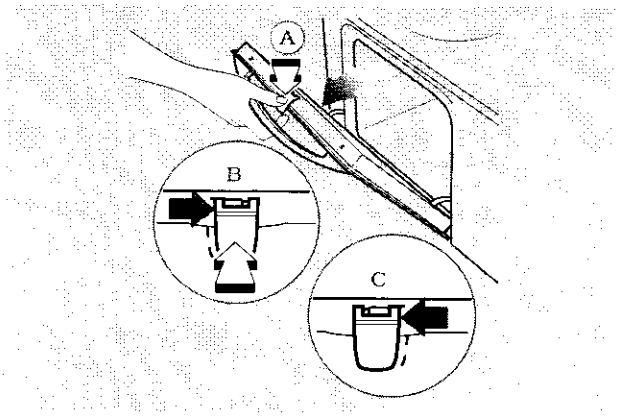
Stekepannen kjøles ned dersom den fylles mer enn 2/3, og maten blir mer kokt enn stekt.

Dørsperrene

Trykk ned sperren (A) når du skal ÅPNE døren. Du kan kople sperren til eller fra etter behov. Før du gjør det må du imidlertid kontrollere at ovnen ikke er varm.

Slik kopler du UT sperren (B):
Trykk sperren ned og før den et par mm til høyre langs overkanten av døren.

Slik kopler du PÅ sperren (C):
Før sperren et par mm til venstre langs overkanten av døren.



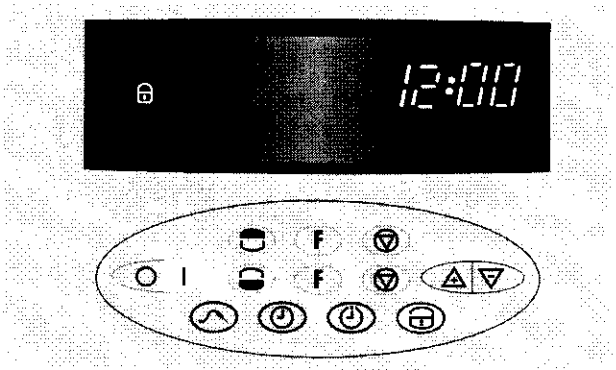
Ovnene

.. funksjonslås

Slik låser du:

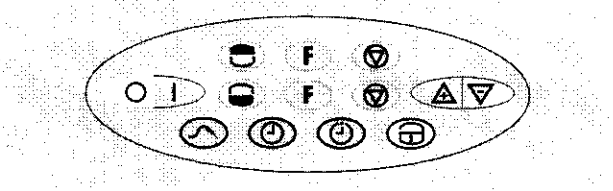
1. Trykk på 🔒 og hold den inne.
2. Trykk samtidig på ⏲ og hold knappene inne (ca. 6 sekunder) til 🔒 begynner å lyse i informasjonsvinduet.

MERK! Når du senere vil bruke en låst ovn, må du holde 🔒 inne mens du stiller inn, endrer eller kontrollerer noe.



Slik låser du opp:

1. Trykk på 🔒 og hold den inne.
2. Trykk samtidig på ⏲ og hold knappene inne til symbolet ikke lenger lyser i informasjonsvinduet (ca. 6 sekunder).



.. bruk

Legg aldri aluminiumsfolie, plater eller langpanne direkte på ovnsbunnen. Hvis noe hindrer undervarmen, kan emaljen skades som følge av overoppheting.

Ovnen blir varm ved bruk. Hold derfor barn under oppsikt.

Generelt

Ved temperaturforandringer og/eller ujevn plassering av f.eks. en pizza på platen, kan platen slå seg (bli skjev). Platen går tilbake til sin opprinnelige form når den kjølner.

Ovnstemperaturen

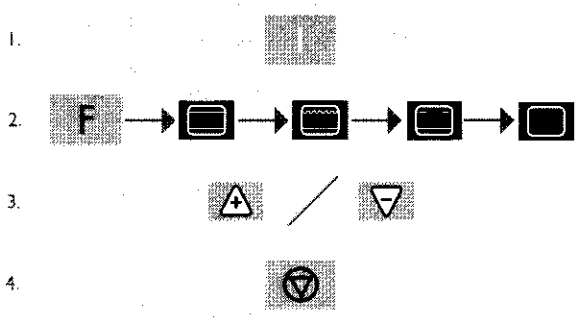
Samtlige funksjoner (bortsett fra belysning) har en forhåndsinnstilt temperatur, som du kan endre dersom du ønsker det. Når ovnstemperaturen overstiger 40°C, kan du følge økningen til valgt temperatur i informasjonsvinduet. Ønsker du å kontrollere hvilken temperatur du har valgt, trykker du kun på F. MEN om du deretter endrer ovnstemperaturen gjelder følgende:

a. I informasjonsvinduet kan du ikke følge ...
... en senkning av temperaturen
... en økning mindre enn 35°C.
Det lyder ingen signal når temperaturen har sunket/øket til den valgte.

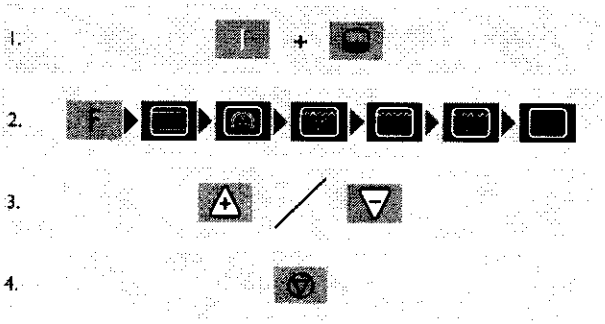
b. Temperaturøkning med 35°C eller mer kan du følge i informasjonsvinduet. En kort signal lyder når den nye temperaturen er oppnådd.

Den lille ovnen

1. Trykk på . Du kommer automatisk til den lille ovnen.
2. Trykk deretter på F . Du kommer automatisk til over-/undervarme. Hvis du vil bruke en annen funksjon, fortsetter du å trykke på F til ønsket funksjon vises i informasjonsvinduet.
3. Trykk på eller hvis du vil endre den forhåndsinnstilte temperaturen. Når ovnen har nådd innstilt temperatur, lyder et signal.
4. Trykk på for å slå av ovnen. Ovnen slår seg av etter ca. 6 sekunder.



Den store ovnen



1. Trykk først på og deretter på . Hvis den lille ovnen er på, behøver du kun å trykke på .
2. Trykk på . Du kommer automatisk til over-/undervarme. Hvis du vil bruke en annen funksjon, fortsetter du å trykke på til ønsket funksjon vises i informasjonsvinduet.
3. Trykk på eller hvis du vil endre den forhåndsinnstilte temperaturen. Når ovnen har nådd innstilt temperatur, lyder et signal.
4. Trykk på for å slå av ovnen. Ovnen slår seg av etter sekunder.

Slå av ovnen

Hurtig

Trykk på for å slå av BEGGE ovnene med en gang.

Automatisk

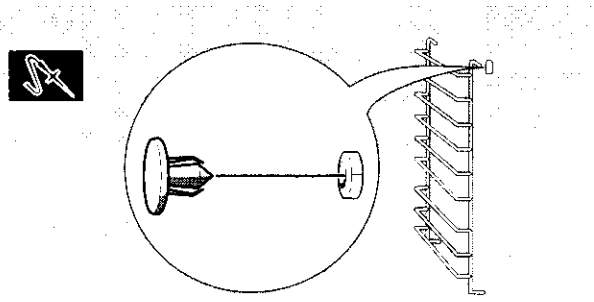
Dersom du skulle glemme ovnen(e) – vil der(de) slå seg av automatisk etter en viss tid avhengig av temperaturen i ovnen(e). Når begge ovnene er i bruk, er det den med lengst tid igjen som styrer. Begge ovnenen slåes av samtidig.

OVNSTEMPERATUR °C	TID timer
40–160	16
165–240	8
245–300	4

.. steketermometeret (stor ovn)

Termometeret «arbeider» innenfor temperaturområdet 30-90°C. Før du starter ovnen, tar du bort proppen som beskytter termometeruttaket mot smuss. Når steketermometeret er tilkoplet, lyser i informasjonsvinduet. Dersom symbolet er forsynt med et kryss, har du valgt en funksjon som ikke lar seg bruke med steketermometer.

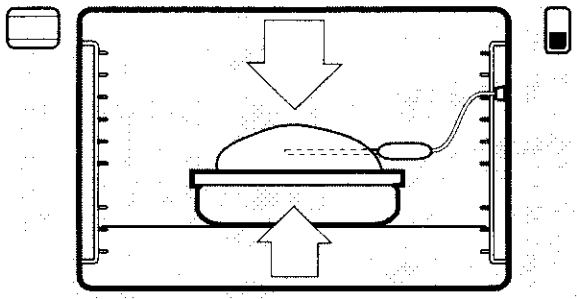
Bruk kun originalt steketermometer og sørg for at ingen deler av termometeret kommer i kontakt med takelementet.



Bruk

For å oppnå best mulig resultat må spissen på steketermometeret stikkes inn i den tykkeste delen av kjøttet dit varmen når sist. Ovnsvarmen påvirker termometeret slik at hele røret bør være inne i kjøttet. Husk at termometeret kan vise feil temperatur dersom det støter mot fett eller ben.

Sett steken inn i den nedre delen av den forvarmede ovnen. Når termometeret viser ønsket temperatur, tar du steken ut, dekker den til med aluminiumsfolie og lar den hvile i 15 minutter. Kjøttet blir da lettere å skjære opp, og det renner ikke ut så mye kraft.



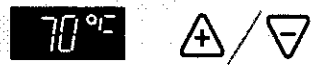
Innstilling/endring

Slik går du frem når du har satt steken i ovnen og koplet steketermometeret til uttaket:

1. Trykk på . Den forhåndsprogrammerte steketemperaturen vises og °C blinker.
2. Hvis du vil endre temperatur kan du gjøre det så lenge °C blinker. Trykk på eller til ønsket temperatur vises i informasjonsvinduet.

Fra 30°C vises kjøttets aktuelle temperatur. Trykk på hvis du vil kontrollere hvilken temperatur du valgte.

1.

2. 

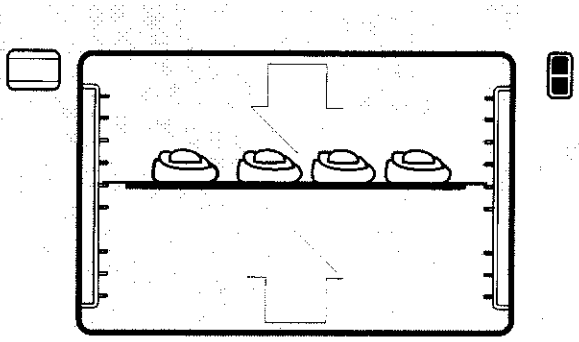
Slå av steketermometeret

Når kjøttet har nådd innstilt temperatur, ringer signaluret og symbolet for valgt ovnsfunksjon blinker. Ovnen og belysningen slås av automatisk.

1. Trykk på for å slå av signaluret. Hvis ikke opphører ringingen automatisk etter yminutter.
2. Fjern steketermometeret fra uttaket i ovnen og ta steken ut av ovnen. MERK! Ovnen og steketermometeret er varme.
3. Sett proppen tilbake på plass når ovnen er avkjølt.

.. verdt å vite om funksjonene

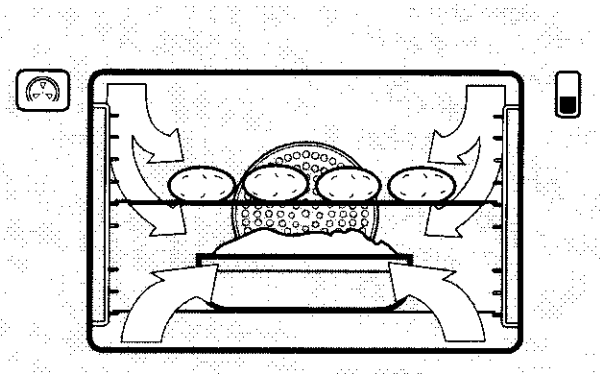
Over-/undervarme



Funksjonen kan brukes til all matlaging og baking. Formers materiale og farge kan påvirke resultatet, en lys aluminiumsform gir f.eks. en lysere kake enn en mørk form.

Den lille ovnen har automatisk hurtigstart og varmes opp til 200°C på ca. 5 minutter. For den store ovnen tar det ca. 13 minutter å komme opp i samme temperatur. Hvis du velger gratinering, kan du forkorte oppvarmingstiden. Glem ikke å skifte til over- og undervarme etterpå.

Varmluft



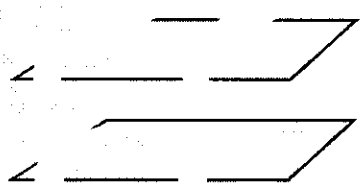
Med varmluft kan du steke, lage, tine eller varme opp på flere nivåer samtidig, og som regel ved en lavere temperatur enn med over- og undervarme. Reduser temperaturen med 15-20 % dersom oppskriften sier at du skal bruke en temperatur på mellom 160 og 225°C. Jo høyere temperatur, desto mer kan du redusere. Ved temperaturer på over 225°C lønner det seg å bruke over- og undervarme. Plasser platene på rille 1 og 4 eller rille 2 og 5.

Utnytt varmluften til å steke bakverk eller store mengder mat på flere plater/rister samtidig. Du kan til og med blande ulike retter, f.eks. forrett, hovedrett og dessert, så lenge de krever samme ovnstemperatur. Men husk at anbefalt ovnstid kan variere fra en rett til en annen.

Ved baking reduseres den totale steketiden når du f.eks. steker to plater med boller samtidig. Du vinner tid, men fargesettingen blir ikke like jevn som ved vanlig over– og undervarme. Dette er spesielt viktig dersom det utbakede brødet ikker er godt hevet. Bruk gjerne den perforerte proffplaten til feks. brød, men glem ikke at det er huller i platene. Bruk former dersom det er fare for at fett o.l. kan drype ned på ovnsbunnen.

Dypfrosne matvarer tiner du ved laveste ovnsvarme, 40°C. Dersom du senere vil varme opp maten, er 200°C passende temperatur. Hvis du bruker kokekar av plast, må du kontrollere at de tåler den ovnstemperaturen du har valgt. Bruk steketermometer ved tining av mat. 70°C pleier å gi maten «spisevennlig» temperatur på tallerkenen.

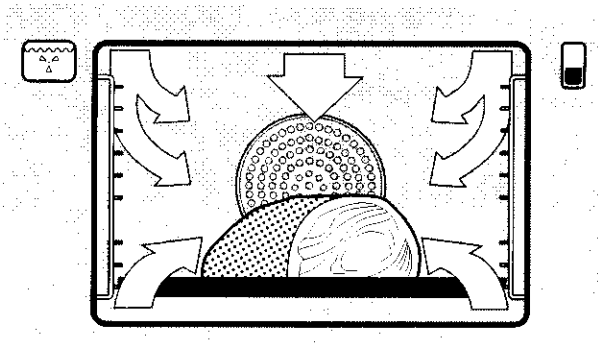
Prinsippene for varmluft



Et element rundt viften varmer opp luften som blåses ut i ovnsrommet gjennom luftekanaler i ovnens bakre vegg. Den varme luften sirkulerer i ovnen før den igjen suges inn gjennom viftegitteret. Varmen overføres raskt og effektivt. Dette innebærer vanligvis at du kan bruke en lavere temperatur enn ved over- og undervarme.

Varmluftsgratinering

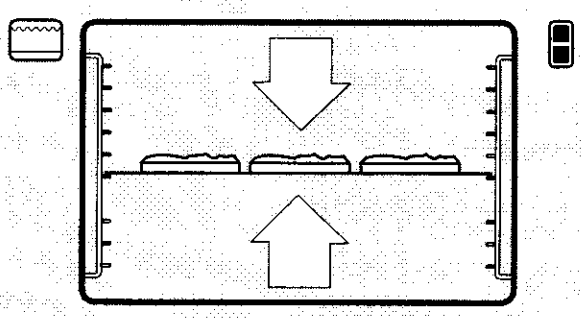
Grillelementer setter farge på maten, samtidig som viften får den varme luften til å sirkulere. Denne funksjonen egner seg derfor spesielt til «høye» matretter, dvs. grilling av julesteken som skal ha farge over det hele.



Gratinering (hurtigstart)

Egner seg utmerket til fargesetting av gratenger, smørbrød osv.

Denne funksjonen kan du også bruke til hurtigoppvarming av ovnen til innstilt temperatur. Men ingen regler uten unntak: ikke bruk den dersom du senere skal steke småkaker eller marengs. Når ovnen har nådd ønsket temperatur, velger du funksjon. Det tar ca. 8 minutter å varme opp den store ovnen og ca. 5 minutter å varme opp den lille ovnen til 200°C. Unngå bruk av hurtigstart ved baking av småkaker, marengs og andre følsomme bakverk.

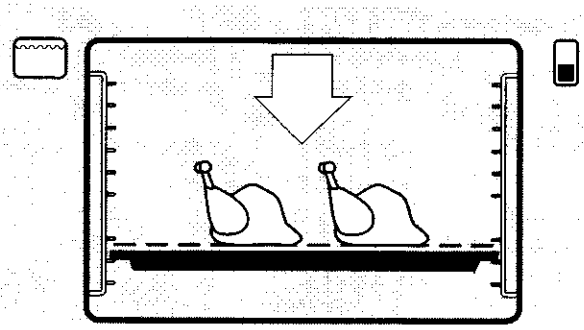


Grilling

Størrelsen, marmoreringen (innsprengt fett), formen, mengden og temperaturen på det som skal grilles påvirker tiden og resultatet. Fisk og lyst kjøtt (fugl, kalv og gris) får ikke like lett farge som mørkt kjøtt (storfe og vilt). Grillolje og/eller grillkrydder gir bedre farge, men øker faren for at kjøttet skal bli svidd.

Grillresultatet blir best dersom maten ikke tas direkte fra kjøleskapet. Tørk av kjøttet og legg det på grillristen eller tre det på spydet. Krydre etter smak. Plasser alltid en foliekledd langpanne under risten/grillstativet for å samle opp fett m.m. Svinekoteletter, biffer, fiskefileter o.l. skal plasseres høyt oppe i ovnen, mens steker, ribbe o.l. plasseres i den nedre delen av ovnen.

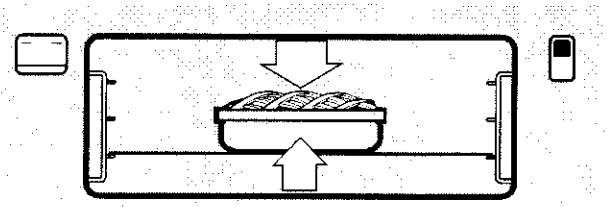
Begynn grillingen etter **3-5 MINUTTERS OPPVARMING** Ovnsdøren må være lukket ved grilling. Pass nøye på og snu maten minst en gang i løpet av grilltiden. For lang grilltid gir tørr, seig og i verste fall svidd mat.



Snitt kantene på entrecôter, koteletter o.l. slik at de ikke bøyer seg under steking.

Pai-innstilling

Med denne spesielle funksjonen oppnår du et bra resultat uten å svi paiskallet. Varm opp ovnen til 200°C, dvs. den forhåndsinnstilte temperaturen, eller endre til ønsket temperatur, og plasser paien i nedre del av ovnen.

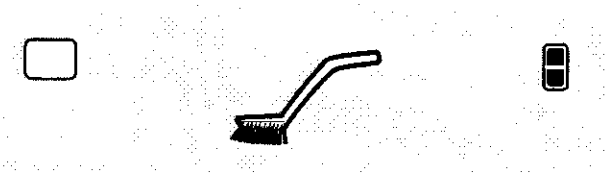


Prinsippet

Paifunksjonen har mer undervarme enn overvarme slik at palen blir tørrere og sprøere enn ved bruk av vanlig over–/undervarme.

Belysning

Ovnsbelysningen slår seg automatisk på ved samtlige innstillinger. Hvis du kun vil ha belysning i en av ovnene ved f.eks. rengjøring, ligger funksjonen sist på den respektive ovnens F-knapp.



Kjøttkraften brenner seg lett fast i et stort stekefat eller en langpanne. Bruk i stedet et stekefat som er tilpasset størrelsen på steken. Da slipper du fastbrent kjøttkraft og får et godt grunnlag til sausen.

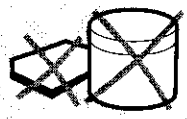
Hvis du bruker stekepose, bør du klippe hull i det ene hjørnet av posen før du setter den inn i ovnen. Da reduserer du faren for å brenne deg på den varme dampen når posen åpnes.

Slik vedlikeholder og rengjør du:

Generelt

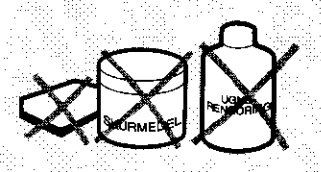
Komfyren rengjør du enklest ved hjelp av en ren klut, varmt vann og litt oppvaskmiddel direkte etter bruk. **BRUK ALDRI** skuremiddel eller andre **RIPENDE MIDDLER**, utenom til visse deler av komfyren som iblant kan behøve en grovrengjøring. Hvilke deler dette er og hvordan du gjør kan du lese om nedenfor. Glem ikke å gjøre rent under dampventilen. Denne kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Før du trekker komfyren ut for å gjøre rent bak den, vil vi for sikkerhets skyld minne deg om at komfyrens tippesikring kun fungerer når ovnen er skjøvet på plass.



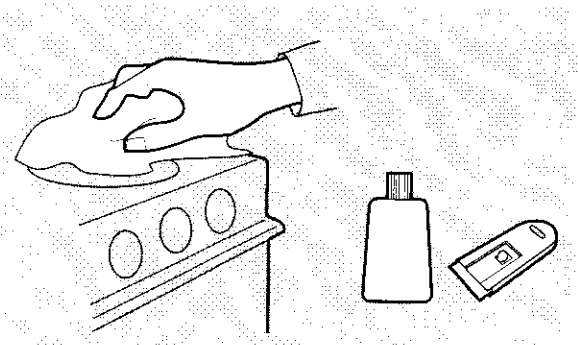
Glasskeramikktoppen

For å glasskeramikken ikke skal bli skadet, må du med en gang, mens toppen er **VARM**, fjerne overkok med høyt sukkerinnhold (feks. syltetøy). Det samme gjelder smeltet plast og folie. Bruk den medleverte skrapen



Bruk aldri skuremiddel, ripende svamper, rengjøringsmiddel for ovner o.l. til å rengjøre glasskeramikk. Slik rengjør du en topp ved kraftig tilsøling:

1. Bruk skrapen til å fjerne flekker o.l.
2. Når varmevarsleren er sloknet, rengjøres toppen med vedlagte rengjøringsmiddel. Rist flasken og sprut ut et par smale lengder på toppen. Gni rent med en fuktig klut eller husholdingspapir.
3. Tørk deretter bort eventuelle rester av middelet med en fuktig klut for å forhindre at produktet etser seg fast når toppen varmes opp neste gang. Tørkes tørt.

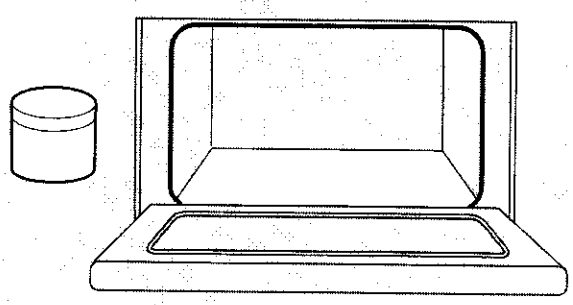


Ovnene

Glatt emalje

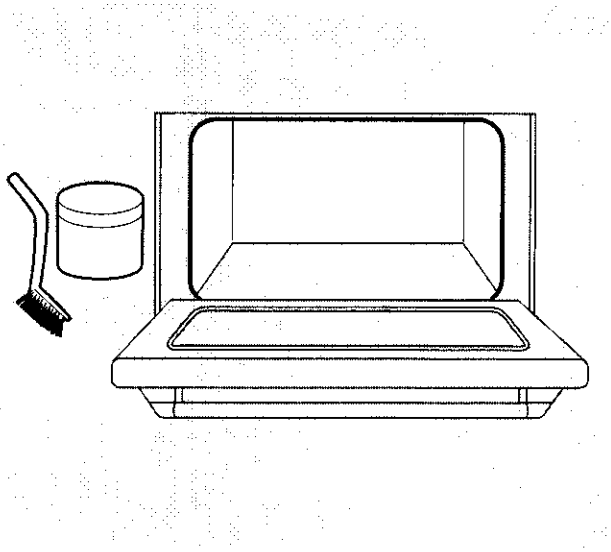
Slik rengjør du bunnen ved kraftig tilsøling:

1. Søl eller overkok som sitter fast løsner du med f.eks. en stekespade.
2. Fordel grønnsåpe, gjerne flytende, med en svamp utover ovnsbunnen.
3. Lukk døren. Sett ovnen på 100°C og over-/undervarme i ca. 10 minutter.
4. Når ovnen er avkjølt, vaskes den med rent vann. Du kan eventuelt bli nødt til å gni forsiktig med stålull. Tørkes tørt.



Katalyseemalje

Ovnen blir varm ved bruk. Hold barna under oppsikt.

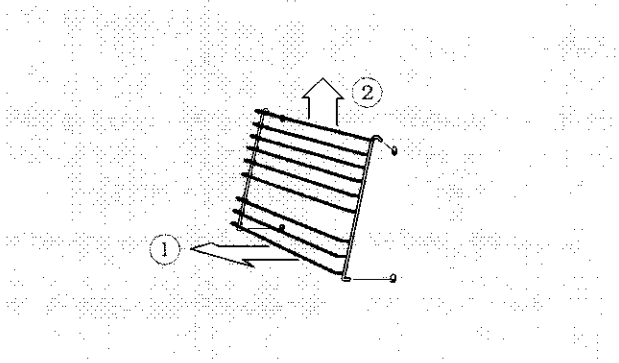


Matsøl på emaljen brennes til dels vekk ved bruk. Dersom emaljen blir flekkete, brenner du av ovnen med over-/undervarmen på høyeste temperatur i 30-60 minutter. Hardnakkete flekker av f.eks. fett fjerner du på denne måten:

1. «Dynk» katalyseemaljen med en løsning av grønnsåpe og varmt vann. Bruk en nylonbørste på flekkene. La stå en time.
2. Sett deretter ▣ over-/undervarmen på høyeste temperatur.
3. Slå ovnen av etter tre timer.

Bruk aldri rengjøringsmiddel for ovner eller skarpe gjenstander på katalyseemaljen.

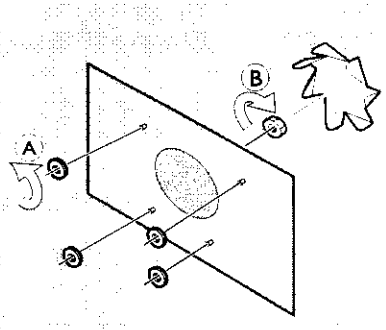
Ovnstilbehøret



Stigene løsnes i de nederste hjørnene, løftes skrått opp og tas ut. Vask stiger, rist, grillstativ med spidd og rist for hånd eller i oppvaskmaskin. Ved kraftig tilsøling, kan du legge dem i bløt før du rengjør dem, evt. med stålull.

Plater, proffplater og langpanne tørkes av med husholdningspapir etter bruk og kan om nødvendig vaskes for hånd. Fastbrente flekker på plater/langpanne fjernes med en skrape beregnet på bakeplater (gjelder ikke proffplater).

Varmluftsviften



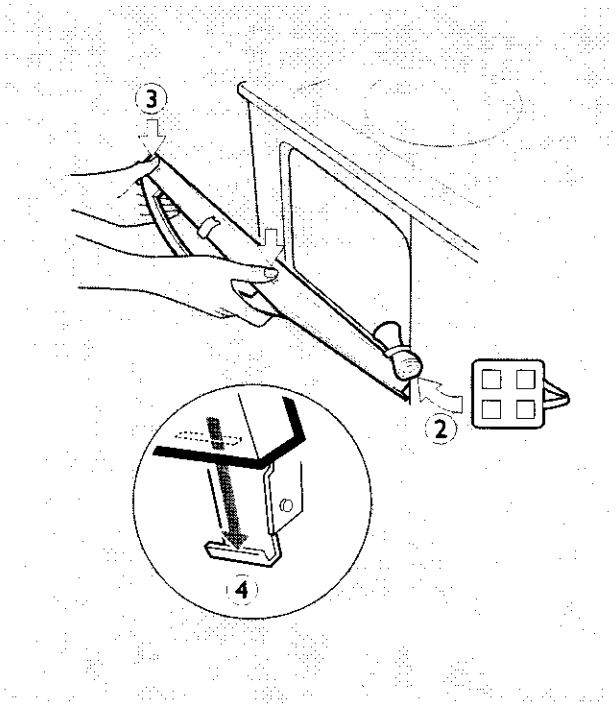
Du kan demontere viften for rengjøring, men vær forsiktig fordi viften har skarpe kanter.

1. Kontroller at ovnen er slått av og kald.
2. Skru løs de fire mutterne A og demonter den bakre ovnsveggen.
3. Hold lett i viften. Løsne mutteren B **MED URVISEREN** ved hjelp av en liten skiftenøkkel.
4. Vask viften for hånd i varmt såpevann.
5. Sett viften tilbake på plass.

Ovnsdøren

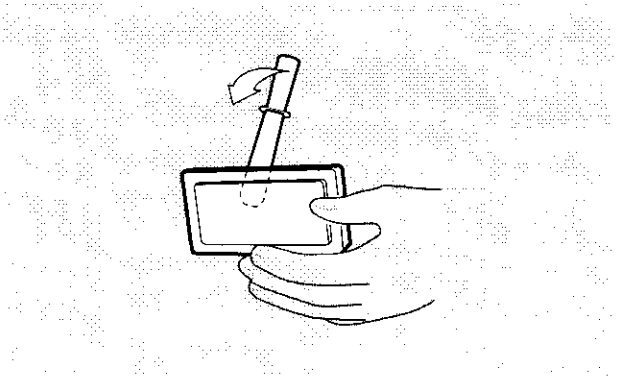
Rengjøring mellom glassene

1. Kontroller at ovnen ikke er varm og at dørsperren er i funksjon før du fjerner den ytre delen, dørfronten.
2. Åpne døren. Før at døren ikke skal lukke seg, legges f.eks. en sammenrullet gryteklut mellom armene for hengselet (se bilde) slik at døren ikke kan slå igjen.
3. Hold i dørhåndtaket, trykk ned de to fjærene på dørens øvre kant og ta bort dørfronten.
4. Efter rengjøring med vinduspussemiddel, hekter du fronten tilbake på plass i konsollen (se bilde). Påse at døren sitter sikkert fasthektet på begge sider.
5. Trykk deretter ned de to fjærene på dørens øvre kant og trykk fronten på plass.
6. Fjern gryteklutene.



Skifte av pære i ovnslampe

1. Kontroller at ovnen er kald og at begge ovnene er slått av.
2. Løsne og fjern ovnsstigen foran lampen.
3. Løsne beskyttelsesglasset ved å plassere f.eks. en smørekniv mellom glasset og ovnsveggen. Hold hånden under glasset slik at det ikke faller ned på ovnsbunnen.
4. Skru ut pæren og sett i en ny pære med E14-sokkel, merket 230-240V, 25W og 300°C.
5. Trykk beskyttelsesglasset på plass og monter stigen.



Utpakking

Kontroller at varen er feilfri, og at alt tilbehør er kommet med. Eventuell skade meldes til transportør snarest mulig. Emballasjen kan gjenvinnes. Kontakt ditt kommunekontor for infromasjon om hvor du kan levere emballasjen.

Tilbehøret

Folgende leveres med komfyren:

- Emaljerte bakeplater og langpanner
- Proffplater dvs. perforerte og silikon-behandlede aluminiumsplater
- Ovsrist
- Steketermometer
- Tippesikring inkl. monteringsdetaljer
- Skrape og rengjøringsmiddel for glasskeramikktoppen
- Grillstativ med spyd
- Kokebok for varmluft.

Folgende kan kjøpes som **TILLEGGSUTSTYR:**

- Dekorsokkel (Front)
- Kasserollevern inkl. monteringsdetaljer.

Tekniske data

Med forbehold om endringer
Dette apparatet oppfyller kravene i EU-direktiv 89/336/EEC og 73/23/EEC.
IEC klass Y

QSG 659

MÅL (mm)	
bredde	597
høyde, ved levering	900
dybde	595
VOLUM (liter)	
stor ovn	48
liten ovn	28
TOTAL EFFEKT (Watt)	
230 V-spis	13 710

VÄRMESONER	STØRRELSE (mm)	EFFEKT (W)
bakre venstre	145 / 250	1 100 / 2 000
bakre høyre	120 / 180	700 / 1 700
fremre venstre	210	2300
fremre høyre	145	1200

PÆRER
Ovnspære med E-14 sokkel, market 230–240V, 25W og 300°C

Service

Inngrep i komfyren skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

I Norge gjelder: "NEL's leveringsbetingelser" ved salg av elektriske husholdningsapparater. Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

Dersom komfyren ikke virker som den skal, fins det noen enkle tiltak du kan gjøre på egen hånd, se s. 30 og 31. Skulle du likevel ha behov for hjelp eller trenge reservedeler, kan du kontakte sentrallageret. Forsendelse av deler skjer kun fra sentrallageret. Salg over disk også fra alle avdelingslagre/servicekontor. Benytt kun originale reservedeler.

Produktnummer og modellbetegnelse er angitt på merkeplaten på komfyrens høyre side. Skriv numrene ned med en gang så du alltid har dem for hånden:

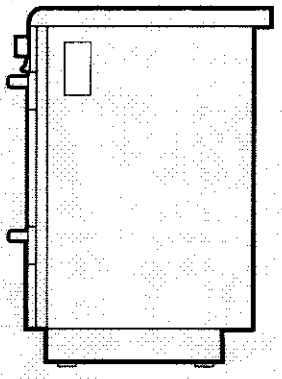
Modell .....

Prod. nr .....

Ser. nr .....

Kjøpsdato .....

Forhandler .....



SERVICEADM./SENTRALVERKSTED,
RESERVDELSLAGERET
Vollebekkveien 2, Postboks 92,
Risløkka, 0516 Oslo

Tlf.: 22 72 58 00 Fax: 22 64 17 74

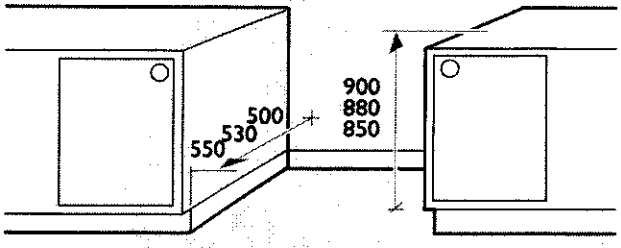
Installasjon

Inngrep i komfyren skal utføres av faglært personale.

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

Før du installerer komfyren, bør du kontrollere at komfyrens mål stemmer overens med den øvrige kjøkkeninnredningen. Mål arbeidsbenkens høyde fra gulvet til benkens overkant og sokkeldybden fra veggen til sokkelens forkant (se figur). Komfyren kan også plasseres med en vegg eller et høyt skap på den ene siden og en avstillingsflate på den andre.

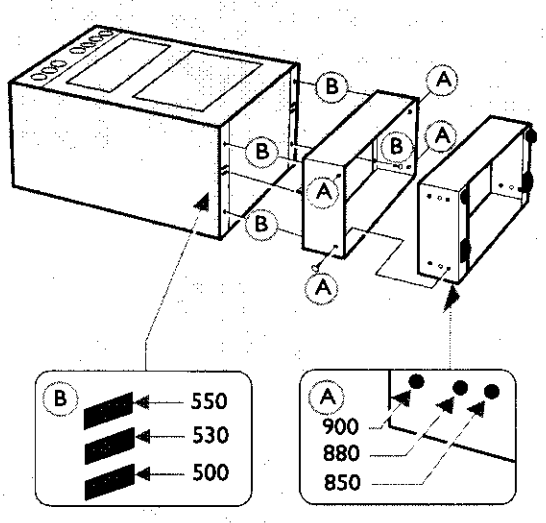
Komfyren leveres i 900 mm benkehøyde og 530 mm sokkeldybde. Om nødvendig kan du endre høyden og dybden på sokkelen slik at komfyren passer til en benkehøyde på 850 eller 880 mm og en sokkeldybde på 500 eller 550 mm (se nedenfor). Kontroller at ledningen ikke kommer i klem når komfyren skyves på plass.



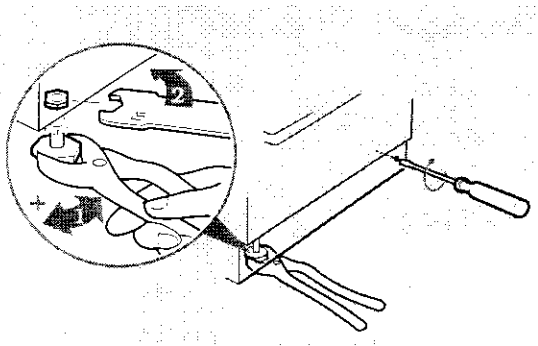
Endring av sokkelhøyde og -dybde

Hvis du vil endre begge målene, bør du gjøre det samtidig. Vi anbefaler imidlertid at du leser gjennom følgende veiledning før du setter i gang:

1. Legg komfyren forsiktig ned på gulvet (se figur). Bruk f.eks. isopor fra emballasjen som mellomlegg mellom gulv og komfyr.
2. Skru løs skruene A (4 stk., se figur). Dersom du **BARE** skal forandre **HØYDEN** , drar du ut den innerste sokkelen et stykke. Dra i konsollene som hjulene og føttene er montert på. MERK! Vær forsiktig, det finnes skarpe kanter under komfyren. Fortsett fra og med punkt 5. Hvis du vil endre **DYBDEN**, drar du sokkelen helt ut.
3. Skru ut skruene B (4 stk., se figur) og fjern den ytterste sokkelen.
4. Velg trinn 500 eller 550 mm (se figur B) og sett den ytterste sokkelen tilbake på plass. Skru i skruene B (ikke glem skivene!) og skyv den innerste sokkelen litt inn.
5. Skru skruene A inn igjen i et av hullene for henholdsvis 850, 880 og 900 mm benkehøyde (se figur A).
6. Reis komfyren opp igjen og kople den til strømnettet. Skyv komfyren på plass og juster den i vater (se neste side) før du monterer sikkerhetsutstyret.



Vatring/Justering



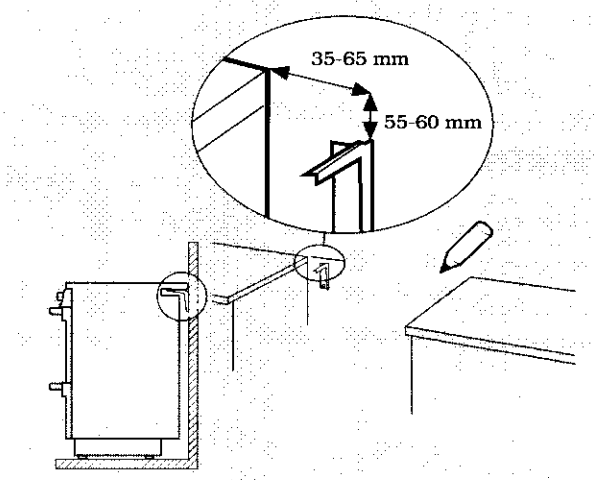
Komfyren må stå rett slik at f.eks. fettet skal fordele seg jevnt i stekepannen. Plasser et vater eller en stekepanne med vann i på platen og kontroller at komfyren står plant.

Ved behov kan du justere (-6, +12 mm) komfyrens hjul og føtter. Dette gjør du fra forsiden av sokkelen. Bruk en skiftnøkkel/vannpumpetang til å justere de fremre føttene og en stjerneskrutrekker til de bakre hjulene. Når komfyren står plant, låser du føttene med mutterne, som skrus i retning mot urviseren. Bruk vedlagte nøkkelen.

Montering av sikkerhetsutstyr

Tippesikringen

Tippesikringen må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

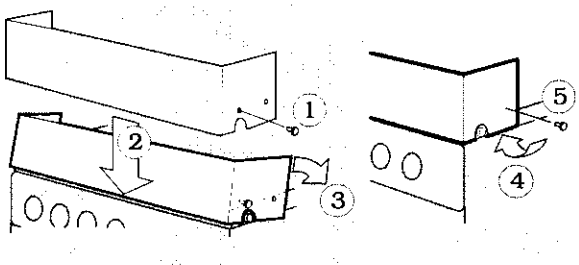


1. Tegn en linje på veggen langs topplatens bakre kant – etter at komfyren er vatret opp (se fig.).
2. De oppgitte mål (se fig.) gjelder for montering både på venstre og høyre side. Mål ut hvor tippesikringen skal plasseres og skru det fast i massivt materiale eller i en passende forsterkning.

   OBS! Hvis bredden på nisjen der komfyren skal plasseres er større enn komfyrens bredde, må du justere sidemålet hvis du ønsker å sentrere komfyren.
3. Husk på at dersom du har justert sidemålet, må tippesikringen passe inn i hullet på baksiden av komfyren når denne skyves på plass.

Tippesikringen er i funksjon bare når komfyren er skjøvet på plass.

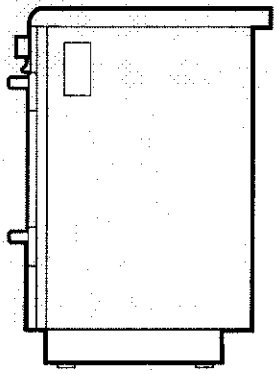
Kasserollevernet (tilleggsutstyr)



1. Trykk inn proppene i de fremre hullene.
2. Plasser kasserollevernet på komfyren med proppene over kanten av toppen.
3. Vri kasserollevernet ned– og bakover og
4. vri det deretter oppover igjen, slik at kantene på kortsiden griper tak under topplatens sidekant.
5. Lås med de bakre proppene.

Elektrisk tilkopling

Inngrep i komfyren skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.



Komfyren skal tilkoples slik:

SPENNING: 230 V **SIKRING:** 1-faset 25 A

1 fas tilkopling høyere enn 25A krever 6 mm^2 ledning. Tilkoplingsalternativene for komfyren framgår av skiltet på utsiden av bakstykket. Tilkoplingseffekt og spenning er angitt på merkeplaten på komfyrens høyre side.

PRAKTISKE RÅD OG TIPS

PROBLEM	ÅRSAK	TILTAK
Brød/hvetebrød, myke kaker blir flate.	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket hever seg og senere faller sammen og blir flatt.	Kontroller innstilt temperatur mot anbefalingen i tabell eller oppskrift.
	Deiger til brød/hvetebrød har ikke hevet seg ordentlig. For lang heving etter utbaking gir et flatt resultat.	Deiger til brød/hvetebrød skal heve uten trekk i romtemperatur. Ved et lett trykk på deigen skal fordypningen gå tilbake. Kontroller hevingstiden mot anbefalingen i oppskriften.
	For lite gjær eller bakepulver.	Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig mengde.
	For varm fett/væskeblanding ødelegger virkningen fra gjæren.	Kontroller alltid temperaturen på væsken før du tilsetter den. For fersk gjær 37°C, for tørrgjær 45-50°C.
Brød/hvetebrød, myke kaker blir tørre.	For lite væske, for mye mel eller feil melsort kan gi tørt brød.	Kontroller i oppskriften at du har tatt riktig melsort og riktig mengde mel/væske.
	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket må stå for lenge i ovnen for å bli ferdig og dermed blir tørt.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir for mørke eller ujevnt stekt.	Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverket/matretten for mørk før den er ferdig.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
	Bakverk/matrett som er plassert for høyt med over- og undervarme gir for mye overvarme. Motsatt effekt ved plassering for lavt i ovnen.	Kontroller i tabell eller oppskrift at du har valgt riktig rille.
	Plassering på feil rille i varmluft gjør at luften ikke får sirkulert ordentlig.	Kontroller i tabell at du har valgt riktig rille.
	Temperaturen skal som regel være 15-20% lavere med varmluft enn med vanlig over- og undervarme. Ved varmluft kan fargen bli noe ujevn.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir lyse.	Aluminiumsfolie, plate eller langpanne i bunnen av ovnen hindrer undervarmen.	Kontroller at du ikke har noe i bunnen av ovnen.
	Lyse bakeformer gir lysere kaker enn mørkere kakeformer.	Bytt eventuelt til mørkere former.

TEKNISKE RÅD OG TIPS

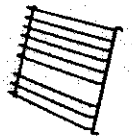
Gjør ingen inngrep i komfyren som kan forårsake skade på person eller produkt. Dersom du fortsatt har problemer etter at du har fulgt rådene nedenfor, bør du ta kontakt med vår serviceavdeling.

PROBLEM	ÅRSAK	TILTAK
Komfyren virker ikke.	Komfyren får ikke strøm.	Kontroller at støpselet er satt ordentlig i.
		Kontroller sikringen. MERK! En sikring pr. fase.
		Kontroller at evt. jordfeilsbryter er tilkoplet.
	lyser i informasjonsvinduet	Kontakt serviceavdeling.
Ovnsknappene virker ikke.	Ovnens funksjonslås er på.	Hold alltid inne når du vil endre en funksjon.
		Lås opp ovnens funksjonslås (se s. 15).
Varmesonene fungerer ikke.	En eller flere streker lyser i informasjonsvinduet. Strømmen til koketoppen er av sikkerhetsmessige årsaker brutt.	Nullstill samtlige brytere og slå deretter på ønsket sone.
	«SAFE» lyser i informasjonsvinduet. Koketoppsperren er aktivert.	Bruk den sperrede koketoppen eller deaktiver koketoppsperren (se s. 12).
Dørsperrene virker ikke.	Er sperrene koplet inn?	Kople inn sperrene (se s. 15).
Ovnspære lyser ikke.	Pæren er i stykker.	Skift pære (se s. 14).
Glasskeramikktoppen er flammete.	Toppen er ikke forskriftsmessig rengjort.	Rengjør toppen omhyggelig etter anvisningene (se s. 2).
Katalyseemaljen blir ikke ren.	Emaljens porer er tilstoppet.	Brenn av ovnen på høyeste temperatur i minst 30 minutter.
	Hardnakkede fettflekker på emaljen.	Rengjør katalyseemaljen i henhold til anvisningene (se s. 23).
Klokken går feil – ikke i det hele tatt.	Feil tid innstilt eller strømbrudd.	Still inn riktig tid (se s. 10).
Signaluret fungerer ikke.	Feil knapp inntrykt.	Trykk på .
	Tid er ikke programmert.	Programmer inn ønsket tid.
Steketermometeret virker ikke.	Termometeret er ikke satt riktig inn i ovnen. Når kontaktens blanke del ikke vises, er termometeret satt riktig inn.	Ta ut termometeret og sett det inn igjen.
	Feil knapp er trykt inn.	Trykk på .
	Ingen temperatur er programmert.	Programmer inn ønsket temperatur (se s. 16).

Baking

	°C			MINUTTER	°C		MINUTTER
Boller	225	M	M	8– 12	185–200	*	10– 15
Bondebrød	225	N	N	30– 35	200–225	*	25– 30
Formbrød (lette)	200–225	N	N	30– 40	185–200	*	30– 40
Formbrød (tunge)	175–200	N	N	50– 60	165–185	*	50– 60
Formkake (lett)	175	N	Rist på bunnen	35– 45	165	*	35– 45
Formkake (tung)	150–175	N	Rist på bunnen	50– 60	150	*	50– 60
"Hullbrød"	200–225	M	M	10– 15	185–200	*	15– 20
Kuvertbrød	225–250	M	N/M	8– 10	200	*	8– 12
Marengs	100–125	M	N/M	40– 50	100	*	50– 60
Muffins	225	M	N/M	10– 12	200	*	15– 18
Mørdeigskaker	175–200	M	M	5– 10	175–185	*	5– 10
Pepperkaker	175	M	M	5– 7	165–175	*	5– 10
Rullekake	225–250	M	M	5– 7	200–225	*	5– 7
Scones	225–250	M	M	8– 10	200–225	*	10– 12
Stenger/kranser	200–225	N	N	15– 20	185–200	*	15– 20
Sukkerbrød	175–200	N	N	30– 40	165–180	*	30– 40

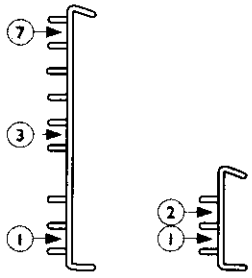
* **VARMLUFT**
Hvis du bruker én plate, kan du sette den på rille 1 til 4 etter ønske
Hvis du bruker to plater, velger du rille 1 og 4, eller 2 og 5.
Temperaturen i tabellen er tilpasset varmluft.



Plassering i stekevon

DEN STORE stekeovnen har sju ribber (se fig.):
Ø = Øvre del av ovnen (ribbe 5–7).
M = Midtre del av ovnen (ribbe 3–4).
N = Nedre del av ovnen (ribbe 1–2).

DEN LILLE stekeovnen har to ribber:
M = Midtre del av ovnen (ribbe 2).
N = Nedre del av ovnen (ribbe 1).



ALMENT
Hurtigstart bør ikke brukes ved steking av småkaker og marengs.
Ferdigstekt brød skal alltid flyttes over på rist og tildekkes med glasshåndkle dersom du ikke vil ha sprøstekt skorpe.

Matlaging og grilling

	°C	°C			°C		MIN.	°C
Biff, ca. 1,5 cm		275	Ø	–			5– 7	
Bogstek	175		N	N	160	*		75
Entrecôte, ca. 1,5 cm		275	Ø	–			10	
Filet (svin, okse, vilt)	175		N/M	N	160	*		55– 60
Fisk								
.. koking	200		N	N	185	*		
.. koking i egen kraft	100		N	N	100	*		
.. steking	200–225		N	N	200	*		
Fleskepannekaker	225		M	N	200	*		
Gratenger	225		N/M	N/M	200	*		
Grillpølse		275	Ø	–			5	
Hamburger 100 g, frossen		275	Ø	–			8– 10	
Kjøttboller i langpanne	225		M	N/M	200	*		
Kjøttpudding	175–200		N/M	N	175	*		
Kylling	175		N/M	N	160–175	*		
Kylling, halv**		200–225	N	–			40– 50	
Lever, ca. 1,5 cm		275	Ø	–			8– 10	
Nakkekoteletter, ca. 1,5 cm		250	Ø	–			15– 20	
Omeletter	200–225		M	N	185–200	*		
Piroger	225		M	N/M	200	*		
Pizza	250		M	M	225	*		
Poteter (bakte)	225		M	N/M	200	*		
Pudding (i form)	200–225		N/M	N	185–200	*		
Ribbe**	175	200–225	N	N	160–175	*		
Roastbiff	125		N	N	125	*		55– 60
Stek (okse)	125		N	N	125	*		70– 75
Stek (kalv, lam, vilt)	175		N	N	160	*		70– 75
Stekt sild	225		M	N/M	200	*		
Svinekam	175		N	N	160	*		80– 85
Svinekoteletter, ca. 1,5 cm		250	Ø	–		*	12– 15	
Svinestek	175		N	–	160	*		70
Suffléer	175–200		M	–				

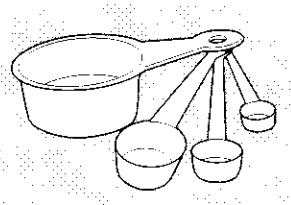
* **VARMLUFT**
Hvis du bruker én plate, kan du sette den på rille 1 til 4 etter ønske
Hvis du bruker to plater, velger du rille 1 og 4, eller 2 og 5.
Temperaturen i tabellen er tilpasset varmluft.

**
Velg den laveste grilltemperaturen dersom du bruker grillkrydder eller -olje.

Gratinering

	°C			°C	
Blomkål	200		N	200–225	N
Grateng, fargesetting	200	M	N/M		
Ristet brød	225	M	M	225	N
Svinestek, grilling				200	N
Varme smørbrød	225	M	N/M	225	N

Begynn gratineringen etter 3–5 minutter.



1 krm	≈	1 ml		
1 ts	≈	5 ml =	5 krm	
1 ss	≈	15 ml =	3 ts	
1 dl	≈	100 ml ≈	7 msk, knapt	

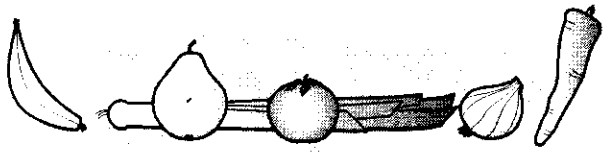
Vekt pr. enhet (gj.snitt)

1 løk	95 g
1 potet	70– 95 g
1 tomat	65 g
1 gulrot	75 g
1 purreløk	125 g
1 appelsin	150 g
1 pære, eple	135 g
1 banan	165 g

Til oppskrifter, spesielt ved baking, regner man med at egg veier 55–60 g = middels store

Volum/ ca. vekt

1 dl hvetemel	60 g
1 dl strøsukker	85 g
1 dl ris, langkornet	80 g
1 dl ris, rundkornet	90 g
1 dl fast smør/margarin	95 g
1 dl smeltet smør/margarin/olje	90 g
1 dl malt kaffe	35 g
1 dl kokosmasse	35 g



KASSERING

1. Løsne komfyren fra kontakten i veggen.
2. Kutt ledningen så nær komfyrens bakvegg som mulig.
3. Sett sperrene ut av funksjon, for å forhindre at barn blir låst inn i ovnen.

Kontakt ditt kommunekontor for informasjon om hvor du kan levere din komfyr.

Husqvarna

Husqvarna Svenska Försäljnings AB, 561 83 Huskvarna. Tel. 036-14 60 00
Husqvarna, Postboks 215 Økern, 0510 Oslo. Tlf. 22 63 54 00
Husqvarna Husholdningapparater A/S, Lundtoftevej 160, 2800 Lyngby. Tel. 45 88 70 77
Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab-HUSQVARNA, Teollisuuskatu 1aA, 00510 Helsinki. Puh (09) 39611

2B tecknare ab

Trykt på miljøvennlig papir

© AB-HNR 98-04-30

821 02 98-00/9